

# MENÙ DI Natale

*Flute di Benvenuto con Tartelletta salata, burrata, acciuga del cantabrico e pomodorino semi dry*

## **Antipasto**

*Fiocchetto di Cantina, sablè salato e mousse di formaggio*

*Insalata russa, terrina di foie gras su pan brioche*

*Veli di spada aromatizzati agli agrumi*

*Insalatina di Mare con Julienne di carciofi*

*Piccolo flan ai porcini*

## **Primo Piatto**

*Riso "Tenuta Boni" all'astice mantecato alle erbe fini e crema al limone*

## **Sorbetto Mandarino e Menta**

## **Secondo Piatto**

*Filetto di vitello C.b.t. su crema alla zucca e castagne, croccante di patate*

## **Dessert**

*Tortino al cioccolato fondente con cuore ai frutti rossi su crema inglese*

*Assaggio di panettone della Tradizione e le sue salse*

Acqua, Caffè

Vini a scelta tra:

Sauvignon, Chardonnay,  
Pinot Nero, Lagrein Cantina Tramin

**85,00€ a persona**

Per info e prenotazioni:

tel: 0331329337

mail: [ristorante@lerobinie.com](mailto:ristorante@lerobinie.com)